GEWÜRZTRAMINER PETER ZEMMER

Rebsorte: Gewürztraminer – Südtiroler DOC

Herkunft: Auf schwachwüchsigen Unterlagen veredelt und auf Drahtrahmen (Guyot) gezogen, wächst dieser Gewürztraminer auf Lehm mit kalkhaltigem Anteil in den besten Weinbergslagen in der Talsohle rund um den Dorfkern von Kurtinig a.d.W. Durch die günstige Lage der Weinberge, die ideale Sonneneinstrahlung und die gute Durchlüftung der Trauben findet diese Sorte die idealen Voraussetzungen um seine ansprechenden Charakterstärken ausdrucksvoll zu entwickeln.

Hektarertrag: 65 hl

Vinifikation: Die Trauben gelangen gequetscht und entrappt in die pneumatische Tankpresse. Vor dem Pressvorgang erfolgt eine sechs- bis achtstündige Kaltmazeration um die wertvolle Fruchtigkeit des Weines zu betonen. Anschließend werden die Trauben sanft abgepresst und durch natürliche Sedimentation von den Trubstoffen geklärt. Die alkoholische Gärung erfolgt mit Reinzuchthefen bei kontrollierter Temperatur von 19 °C im Edelstahlgebinde.

Charakteristische Eigenschaften: Mit Sicherheit der typischste Südtiroler Weißwein; körperreich und aromatisch.

Farbe:	intensiv leuchtend stroh- bis goldgelb
Geruch:	würzige Noten, süß-muskatellartig nach Trockenblumen, Nelken und Rosenblüten
Geschmack:	vollmundig, würzig, reich, frisch und lebhaft mit sehr weicher angenehmer Säure

Speisenempfehlung: Krabben, Hummer, Pasteten, Krustentiere und als Aperitif

Serviertemperatur: 10 – 12 °C

Lagerfähigkeit: 3 – 5 Jahre

PETER ZEMMER Weingut | Weinstraße 24 | 39040 Kurtinig a.d.W. (BZ) | Südtirol/Italien
Tel. +39 0471 817143 | info@peterzemmer.com | www.peterzemmer.com